

Zigolini

PIZZA · PASTA · BAR

by **MÖVENPICK**
RESTAURANT

Ristorante

Antipasti

Piatto principale, antipasto oppure come accompagnamento ad un buon bicchiere di vino selezionato dalla Mövenpick Caves.

Tavolozza "Valtellinese" 23.95

60g di carne secca punta d'anca della Valtellina, stagionata 60 giorni e tagliata sottilissima al momento con la nostra Berkel.

Tavolozza "Parma" 23.95

90g di prosciutto crudo di Parma "Slega" DOP stagionato 20 mesi.

Tavolozza "Cheese" 24.95

Varietà di formaggi a pasta morbida, semi dura e a pasta dura, marmellata di stagione, miele Ticinese e pepe aromatizzato in Valle Maggia.



Tatar "Tonno" 29.95

Tatar di tonno all'olio extra vergine d'oliva, zucchine e scaglie di grana



La Coccia

La nostra coccia è sinonima di freschezza, stagionalità e sempre alla ricerca di prodotti sani e di alta qualità.

Coccia Reale 22.55

Gamberi Black Tiger (VN) alla piastra, insalata in foglie, pomodoro, carote, zucchine alla piastra, fagiolini verdi, crostini di pane, condita all'Italiana, semi di sesamo.



Coccia Chicchirichi 26.95

Striscioline di petto di pollo alla piastra marinato al rosmarino, insalata in foglie, pancetta affumicata croccante, pomodoro, anelli di cipolla rossa, olive nere, Grana Padano, crostini di pane, condita con salsa Balsamica, semi di zucca.



Coccia Falafel 23.95

Polpette di ceci, insalata in foglie, pomodoro, carote, zucchine alla piastra, fagiolini verdi, crostini di pane, condita con salsa allo yogurt e curry, semi di sesamo.



Coccia Bufala 22.50

Bocconcini di mozzarella di bufala, pomodoro, rucola selvatica all'olio d'oliva extra vergine



Zuppa

La zuppa della tradizione varia giornalmente, i nostri collaboratori vi informano volentieri.

Zuppa 13.95

Zuppa del giorno preparata con ingredienti freschi e di stagione, nel rispetto del prodotto e della tradizione



Classico Mövenpick

Mövenpick Duetto 31.55

Variante di salmone affumicato Irlandese, salmone fresco marinato (NO) all'aneto accompagnato con capperi, anelli di cipolla rossa, spuma di rafano, salsa Lidongo e fettine di pan brioche francese.



I Risotti

Preparati con ingredienti selezionati per voi

Risotto "Ticinese" 24.55

Risotto Carnaroli alla parmigiana mantecato al formaggio Gottardo e luganiga bollita del salumificio del Castello.



Pasta

Pasta fresca fatta in casa con farina di grano duro, grano tenero e uova di galline allevate in Ticino. Nel nostro ristorante potete ritrovare il gusto di mangiare la pasta fatta in casa, riscoprendo i sapori antichi di una volta con prodotti freschi, stagionali e del luogo.

Porzione 19.95

Porzione Piccola 15.95

Pescatore

Gamberi Black Tiger, pomodoro, salsa di pomodoro e foglie di rucola selvatica all'olio d'oliva extra vergine.



Carbonara

Uova, striscioline di pancetta affumicata, Grana Padano.



Ortolana

Con zucchine, melanzane, trevisana, salsa di pomodoro e origano.



Bufalina

Pomodoro fresco, mozzarella di bufala e basilico.



Vino dell'Anno Mövenpick

2019 Via Centi Colección

Spagna - CastillaLeón - Bodegas Centi
Tierra del Vino de Zamora DO, Viñas del Centi
Scores 18.5/20 • 15% Vol

10cl 6.00.-

75cl 42.-



Ristorante

Pesce

Tonno 39.00

Filetto di tonno alla piastra su verdure grigliate e crocchette di patate



Pesce spada 41.00

Filetto di pesce spada al forno, patate Agria, pomodori secchi, olive nere, acciughe, capperi, pomodoro fresco e origano



Dalla Piastra

Code di gamberoni "Black Tiger" all'etto 17.55

È un gambero di grandi dimensioni, il più grande tra quelli comuni in commercio: può pesare fino a 130g



Petto di pollo 25.55

Svizzera, 140g

Paillard di vitello 37.95

Svizzera, 140g

Contorni

Patatine Fritte 4.55



Purè di patate 3.55



Rösti 3.95



Riso bianco o patata al cartoccio 1.55

Verdure alla piastra 3.55

Carne

Per la preparazione di questi piatti scegliamo solo carne Svizzera. "Olma" è una grande fiera del bestiame del cantone Sangallo

La "Viennese" 39.95

Fettina di fesa francese di vitello battuta finemente e impanata con farina, uova e pane bianco grattugiato.



Lo sminuzzato alla "Zurighese"

Sminuzzato di vitello con salsa alla panna, funghi champignons e vino bianco.



Porzione 140g 33.95

Porzione Piccola 100g 24.55

"Il Bratwurst originale Olma" 17.50

Salsiccia di vitello alla piastra con cipolle stufate e salsa bruna.



La Classica Tatar 31.95

Beefsteak Tatar Svizzero "il Classico"

Preparato al momento al tavolo, condito a vostro piacimento con acciughe, cetrioli, capperi, senape, cipolla, prezzemolo e tuorlo d'uovo. Servito con pane brioche francese e burro svizzero montato. Servito con Cognac, Whisky o Calvados. + 3.00



Cordon bleu Ticinese 26.95

Cordon bleu di petto di pollo con formaggio dell'alpe Gottardo, rustico prosciutto cotto Ticinese.



Cordon bleu gabbiano 39.95

Cordon bleu di fesa di vitello con formaggio dell'alpe Gottardo, rustico prosciutto cotto Ticinese.



"La Guancia" 35.00

Guancia di vitello brasato al Merlot Roncobello cotta a bassa temperatura, purea di patate, zucchine grigliate.



Rösti

Piatto principale, antipasto oppure come accompagnamento ad un buon bicchiere di vino selezionato dalla Mövenpick Caves.

Rösti "Carbonara" 23.55

Patate "Agria" grattugiate e dorate in padella, fettine di pancetta affumicata alla piastra e due uova al tegame.



Rösti "Contadina" 25.55

patate "Agria" grattugiate e dorate in padella, fettine di prosciutto cotto Ticinese, formaggio Gottardo e un uovo al tegame.



Rösti "Ortolana" 25.55

Patate "Agria" grattugiate e dorate in padella, con zucchine, melanzane e trevisana grigliate, formaggio Gottardo e un uovo al tegame.



Pizze dei Cantoni Svizzeri

Grigione 23.95

Pomodoro mozzarella, carne secca grigionese e scaglie di Grana Padano.



Berna 15.95

Mozzarella, cipolle stufate e pancetta affumicata.



Zurigo 15.55

Mozzarella, patate Agria, cipolle stufate e funghi champignons.



Speciali Ticinesi

In questo periodo proponiamo la Luganiga Ticinese

Luganighetta 19.95

Pomodoro, mozzarella, e luganighetta.



Fuganighetta 18.55

Pomodoro, mozzarella, luganighetta e funghi champignon.



Sfiziosa 19.85

Pomodoro, mozzarella, luganighetta, peperoni e cipolle.



Pataghetta 19.85

Pomodoro, mozzarella, luganighetta e patatine fritte.



Occhio di bue 18.85

Pomodoro, mozzarella, luganighetta, uovo e pepe nero.



Speciali del Zigolini

Preparate con ingredienti selezionati per stuzzicare il vostro palato

Loto 16.95

Pomodoro, mozzarella, pomodorini ciliegino e scaglie di Grana Padano.



Bucaneve 23.95

Pomodoro, mozzarella, mascarpone, rucola selvatica e prosciutto crudo di Parma Pio Tosini.



Ninfea 14.95

Pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano e frutto del capperi.



Primula 18.95

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, funghi champignon, capperi e scaglie di Grana Padano



Tuna 17.55

Pomodoro, mozzarella, tonno sott'olio e cipolla rossa.



Trevisana 15.95

Pomodoro, mozzarella, trevisana e scaglie di Grana Padano.



Hawaii 18.95

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas fresco.



Verde 17.85

Pomodorini ciliegino, mozzarella, zucchine e rucola.



Tiger 22.55

Pomodoro, mozzarella, mascarpone, rucola e gamberi Black Tiger.



Funghi 15.55

Pomodoro, mozzarella e funghi champignon.



Carbonara 18.95

Pomodoro, mozzarella, pancetta arrotolata, uovo, Grana Padano e pepe nero.



Mediterraneo 17.95

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano e pomodori secchi.



Le Nostre Classiche

Sottili, croccanti con ingredienti freschi e mediterranei!

Zigolini 13.95

Pomodoro e mozzarella.



Prosciutto e zola 16.95

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Ticinese e gorgonzola.



Prosciutto 15.95

Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto Ticinese.



Prosciutto crudo 21.95

Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo Ticinese del Castello.



Prosciutto e funghi 17.55

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Ticinese, funghi champignon.



Romana 14.55

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive nere e basilico.



Vegetariana 16.95

Pomodoro, mozzarella, verdura stagionale.



Napoli 15.95

Pomodoro, mozzarella e acciughe.



Pugliese 14.55

Pomodoro, mozzarella e cipolla rossa.



Quattro stagioni 17.55

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, champignons.



Quattro formaggi 16.95

Pomodoro, mozzarella, formaggio dell'Alpe, gorgonzola e parmigiano.



Piccante 15.95

pomodoro, mozzarella e salame piccante.



Pizza Bambino

Margherita 8.00

Pomodoro, mozzarella e basilico.



Le Birre Artigianali in bottiglia

Officina della Birra di Bioggio

90 Nove 33cl - alc 4.6% 5.50

Birra classica in stile pale ale

Innah 33cl 5.50

Birra in stile ipa

Kremlin 33cl 6.50

Birra in stile imperial russian stout

Mithra 33cl 6.50

Birra in stile irish red ale

Dragrà 33cl - alc 6% 6.50

Birra con malti svizzeri e castagne

Bisbino 33cl - alc 45% 4.50

Birra bionda matta - birra da produzione biologica non filtrata



“Vieni a scoprire
il nuovo servizio
Take Away
di Mövenpick Restaurant
e gusta la nostra cucina
direttamente
a casa tua!”

 +41 91 682 53 31